



【きのこのピザトースト】



古川 博子 (ふるかわ・ひろこ) さん

材料 (2人分)

えのき	50g	チューブにんにく	大さじ 1
エリンギ	50g	固形コンソメスープの素	1/2 コ
しめじ	50g	塩	少々
ベーコン	50g	こしょう (黒)	少々
ケチャップ	大さじ 6	食パン	2 枚
砂糖	大さじ 1	ピザ用チーズ	50g
オリーブ油	大さじ 2		

手順

- (1) えのきは石づきを取り、4等分にする。根元の部分はほぐしながら、切っていく。
エリンギは細切りにする。しめじは石づきを取り、半分に切ってほぐしておく。
- (2) えのきは耐熱皿に入れ、ラップをしてレンジで1分ほど加熱する。
- (3) ベーコンは細切りにしておく。
- (4) ピザソースを作る。ミキサーにケチャップ、砂糖、オリーブ油、チューブにんにく、コンソメ、塩、こしょう、えのきを入れて、ペースト状になるまで攪拌 (かくはん) する。
- (5) 食パンに、ピザソースを塗り、ベーコン、チーズ、エリンギ、しめじを乗せる。
1000W のトースターで10分ほど焼いていく。表面に焼き色がいたら完成。